FR

Mode d’emploi

FOR THE WAY IT’S MADE.® *

Consignes importantes pour la sécurité 4

Installation 5

Raccordement au gaz 6

Branchement électrique au secteur 6

Fixation au plan de travail - modèle encastré 7

Adaptation aux différents types de gaz 9

Remplacement des injecteurs (pour trouver le modèle qui convient, voir le tableau dans les instructions) 9

Montage du brûleur WOK 10

Réglage du ralenti des robinets 10

Service après-vente 10

Diagnostic rapide 11

Nettoyage et entretien 11

Nettoyage et entretien 11

Déclaration de conformité CE 12

Conseils pour la protection de l'environnement 12

Description de l'appareil 12

Fonctionnement des brûleurs 13

Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs 13

Dimensions et distances à observer (mm) 14

Tableau des injecteurs 14

Consignes importantes pour la sécurité

IMPORTANCE DE LA SÉCURITÉ POUR VOUS ET POUR AUTRUI

Des messages importants concernant la sécurité sont insérés dans le présent manuel et apposés sur l'appareil. Il convient de les lire et de les observer en toute circonstance.

⚠ Ceci est le symbole d'avertissement relatif à la sécurité, qui rappelle l'attention des utilisateurs sur les dangers potentiels qu'eux-mêmes ou d'autres personnes peuvent encourir.
Tous les messages de sécurité sont suivis de ce symbole et des mentions ci-dessous.

⚠ DANGER

Situation dangereuse qui doit être évitée car elle peut entraîner des lésions graves.

⚠ AVERTISSEMENT

Situation dangereuse qui doit être évitée car elle peut entraîner des lésions graves.

Tous les messages de sécurité vous informent du danger potentiel, de la façon de limiter le risque de blessures et des conséquences d'une non-observation des instructions.
- Débranchez l'appareil du secteur avant de procéder aux opérations d'installation.
- L'installation et l'entretien sont réservés à un technicien spécialisé, conformément aux instructions du fabricant et à la réglementation locale en vigueur en matière de sécurité. Pour toute réparation ou tout remplacement de pièces, procédez uniquement aux opérations spécifiées dans le manuel en utilisant les pièces expressément indiquées.

⚠ AVERTISSEMENT

Le non respect des indications données dans ce manuel peut générer un risque d'incendie ou d'explosion et provoquer des dommages matériels et des lésions corporelles.

- Ne rangez pas ou ne manipulez pas de l'essence ou des vapeurs et des liquides inflammables à proximité de l'appareil.

Que faire si vous détectez une odeur de gaz ?
- Ne tentez pas d'allumer un autre appareil.
- Ne touchez pas les interrupteurs électriques.
- N'utilisez pas de téléphone à l'intérieur de l'habitation.
- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz avec le téléphone d'un voisin. Suivez les instructions que celui-ci vous fournira.
- Si votre fournisseur de gaz n'est pas joignable, appelez les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un technicien qualifié, un atelier d'entretien et de réparation ou par le fournisseur de gaz.
- Utilisez l'appareil dans une pièce bien aérée.

Les branchements électriques et le raccordement au gaz doivent être réalisés conformément aux réglementations locales en vigueur.
- Lors de l'installation, équipez la table de cuisson d'un interrupteur unipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm et permettant de déconnecter complètement l'appareil.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le cordon d'alimentation doit être assez long pour permettre de brancher l'appareil au secteur après l'avoir installé à sa place définitive.
- Effectuez le raccordement au gaz à l'aide d'un flexible ou d'un tuyau en métal rigide.
- Si nécessaire, remplacez le cordon d'alimentation en utilisant exclusivement un modèle possédant les mêmes caractéristiques que l'original du fabricant (type H05V2V2-F 90°C ou H05RR-F). Cette opération doit être réalisée par un électricien qualifié.
- Le fabricant décline toute responsabilité concernant les blessures corporelles subies par des personnes ou des animaux domestiques ou les dommages matériels dérivant du non respect des normes ci-dessus.
- N'utilisez ni rallonge, ni adaptateur multiple.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- Évitez de toucher la table de cuisson les mains mouillées ou pieds nus.
- Cet appareil (Classe 3) à usage domestique est conçu exclusivement pour cuire des aliments. N'utilisez jamais cet appareil pour chauffer une pièce. Utiliser l'appareil dans ce but peut provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone et la surchauffe de la table de cuisson. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation incorrecte ou de mauvais réglages

Consignes importantes pour la sécurité

des commandes.
- Les personnes (y compris les enfants) qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, de leur inexpérience ou de leur méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent se servir de celui-ci uniquement sous la surveillance ou avec les instructions d'une personne responsable.
- Veillez à tenir les enfants hors de portée de l'appareil. Contrôlez que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- L'utilisation d'un appareil à gaz produit de la chaleur et de l'humidité à l'intérieur de la pièce. Veillez à ce que la pièce soit aérée correctement ou installez une hotte aspirante dotée d'un conduit d'évacuation.
- En cas d'utilisation prolongée, il peut s'avérer nécessaire d'aérer davantage la pièce, soit en ouvrant une fenêtre, soit en augmentant la puissance d'aspiration de la hotte.
- Après utilisation, assurez-vous que les boutons sont bien en position d'Arrêt (OFF) et fermez le robinet principal d'arrivée du gaz ou le robinet de la bouteille de gaz.
- L'huile et la graisse peuvent devenir très chaudes et s'enflammer facilement. Ne vous éloignez pas pendant la préparation des plats contenant beaucoup d'huile, de graisses ou d'alcool (par ex. rhum, cognac, vin).
- Les matériaux d'emballage doivent être tenus hors de portée des enfants.
- Attendez que la table de cuisson refroidisse avant de la nettoyer ou d'effectuer une opération d'entretien.

CONSERVER SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Installation

Après avoir déballé l'appareil, vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-vente le plus proche.

INFORMATIONS TECHNIQUES POUR L'INSTALLATEUR

- **La table de cuisson peut être encastrée dans un plan de travail de 20 à 60 mm d'épaisseur.**
- **Si vous n'avez pas prévu d'installer un four sous votre table de cuisson, intercalez un panneau de séparation ayant une surface au moins égale à l'ouverture du plan de travail. Ce panneau doit être installé à 150 mm maximum en dessous de la surface supérieure du plan de travail et, en aucun cas, à moins de 20 mm de la partie inférieure de la table de cuisson. Si vous voulez installer un four sous votre table de cuisson, il doit être fabriqué par KitchenAid et équipé d'un système de refroidissement. Le fabricant décline toute responsabilité si le four installé sous la table de cuisson est d'une autre marque.**
- **Avant l'installation, assurez-vous que :**
  - les caractéristiques de l'alimentation en gaz (nature et pression) sont compatibles avec le réglage de la table de cuisson (voir plaque signalétique et tableau des injecteurs)
  - le revêtement des parois du meuble ou des appareils contigus à la table de cuisson peuvent résister à la chaleur en fonction des normes locales.
  - les produits de la combustion sont évacués vers l'extérieur, à travers une hotte ou des ventilateurs électriques installés sur un mur et/ou sur une fenêtre.

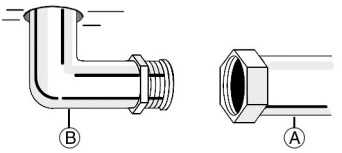
Raccordement au gaz

Le système d'arrivée du gaz doit être conforme aux réglementations locales en vigueur dans le pays d'installation.

- Les normes locales spécifiques du pays de destination sont indiquées dans le paragraphe "références et normes nationales".
- Si aucune information concernant votre pays n'est donnée, adressez-vous à votre installateur.

Le branchement au gaz de ville doit être effectué par un technicien qualifié et compétent, conformément à la réglementation en vigueur.

- La table de cuisson doit être raccordée au réseau de distribution du gaz ou à la bouteille de gaz à l'aide d'un tuyau rigide en cuivre ou en acier dont les raccords sont conformes aux réglementations locales en vigueur, ou à l'aide d'un tuyau en acier inoxydable à paroi continue, conforme aux réglementations locales en vigueur dans le pays d'installation. Le tuyau flexible métallique doit avoir une longueur maximale de 2 mètres.



A Tube d'alimentation de gaz
B Raccordement gaz table de cuisson

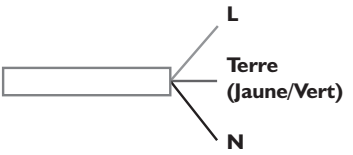
REMARQUE IMPORTANTE Si vous utilisez un tuyau en acier inoxydable, veillez à ce qu'il ne touche aucune partie mobile des meubles. Le tuyau doit être libre d'accès sur toute sa longueur pour permettre son inspection.

- Après avoir raccordé l'appareil au gaz, vérifiez l'étanchéité du branchement avec de l'eau savonneuse. Allumez les brûleurs et tournez les boutons de la position Maximum à la position Minimum pour vérifier la stabilité de la flamme.

Branchement électrique au secteur

⚠ AVERTISSEMENT

Cette opération doit être réalisée par un électricien qualifié.



⚠ ATTENTION

- **Les branchements électriques doivent être réalisés conformément aux réglementations locales en vigueur.**
- **La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi.**
- **N'utilisez pas de rallonge.**

REMARQUE IMPORTANTE Les données relatives à la tension et à la puissance absorbée sont indiquées sur la plaque signalétique.

Fixation au plan de travail - modèle encastré

Important : l'opération suivante doit être effectuée par un technicien compétent. L'installation peut être effectuée sur différents matériaux, à savoir béton, métal, bois massif et bois stratifié à condition d'être résistant à la chaleur (T 90°C).

En raison de la puissance élevée des brûleurs et de la structure encastrée de type professionnel, nous recommandons de ne pas utiliser de casseroles d'un diamètre supérieur à celui qui est indiqué dans le présent mode d'emploi, afin d'éviter une surchauffe excessive du plan de travail et une modification de la teinte de l'acier.

Pratiquez une ouverture sur le plan de travail aux dimensions indiquées Figure 1. Pour installer correctement la table de cuisson, exécutez également un fraisage de 2 mm de profondeur.

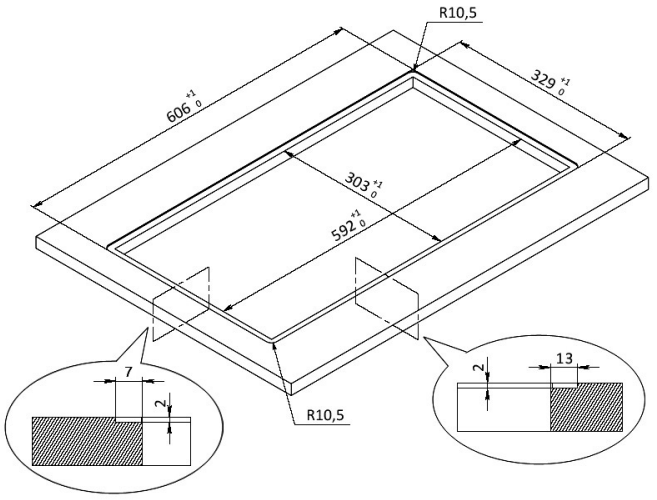


Fig. 1

Avant de positionner la table de cuisson, étalez sur la surface en contact avec le meuble la garniture adhésive fournie (fig. 2).
Effectuez les opérations ci-dessous :

- posez la table de cuisson sur le fraisage et fixez-la au plan de travail avec les vis et les attaches fournies jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement à niveau.
- Éliminez soigneusement le bord de la garniture qui dépasse.

Fig. 2

Quand l'appareil est installé sur un plan de travail en bois (notamment en aggloméré), s'il reste des espaces vides entre le fraisage et le bord de la table de cuisson, terminez en les comblant avec de petites quantités de silicone. Le dessous de l'appareil doit être entièrement accessible après l'installation définitive.

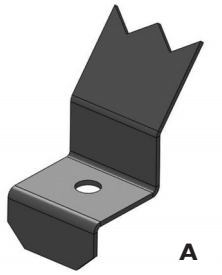
Important

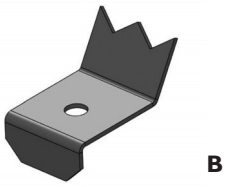
- Serrez (légèrement à la main) les attaches fixant la table de cuisson au meuble.
- Si le plan de travail est en bois ou dans un matériau similaire, protégez les bords du fraisage avec un apprêt avant d'appliquer la garniture.

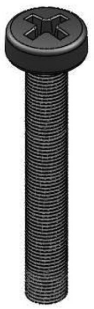
Pour fixer la table de cuisson, utilisez les attaches fournies :

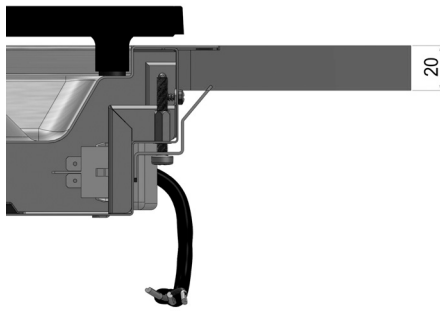
LONGUE (**A**) pour les plans de travail dont l'épaisseur est comprise entre 20 et 30 mm
COURTE (**B**) pour les plans de travail dont l'épaisseur est comprise entre 35 et 60 mm.

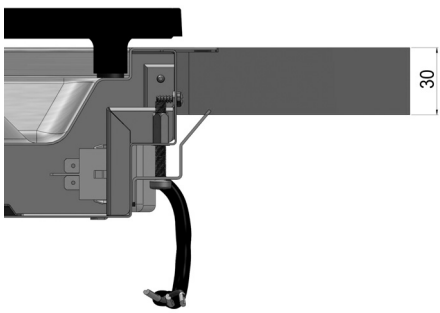
Positionnez les attaches appropriées en face des trous préparés sur la base de la table de cuisson et fixez-les avec les vis spéciales (**C**) fournies, d'après les schémas suivants.

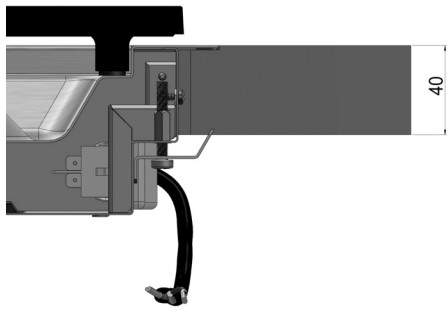


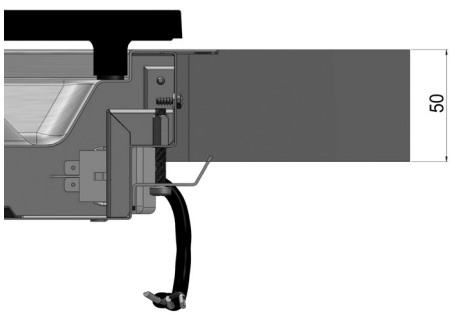


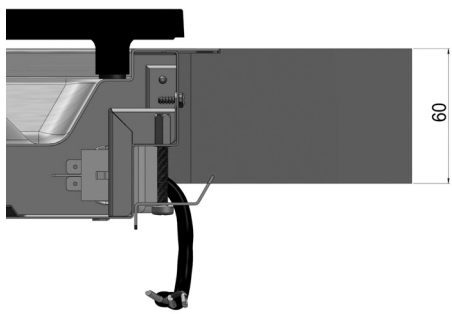












Important Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre de retirer la table de cuisson du plan par en haut.

Adaptation aux différents types de gaz

⚠ AVERTISSEMENT

Cette opération doit être réalisée par un électricien qualifié.
Si vous voulez utiliser un autre type de gaz que celui qui est mentionné sur la plaque signalétique et sur l'étiquette apposée en haut de la table de cuisson, remplacez les injecteurs.
Retirez l'étiquette d'information et conservez-la avec le mode d'emploi.

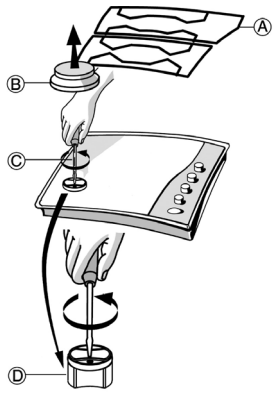
Utilisez des détendeurs compatibles avec la pression du gaz indiquée dans le mode d'emploi.
- Les injecteurs doivent être remplacés par le Service Après-vente ou par un technicien qualifié.
- Les injecteurs non livrés avec l'appareil doivent être commandés auprès du Service Après-vente.
- Réglez les robinets sur le minimum.

REMARQUE : pour le gaz de pétrole liquéfié (G30/G31), la vis de réglage du ralenti (by-pass) doit être serrée à fond.

REMARQUE IMPORTANTE : si les boutons de commande des brûleurs tournent difficilement, contactez un Service Après-vente agréé pour qu'il remplace le robinet.

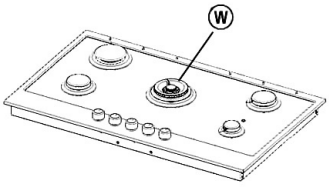
Remplacement des injecteurs (pour trouver le modèle qui convient, voir le tableau dans les instructions)

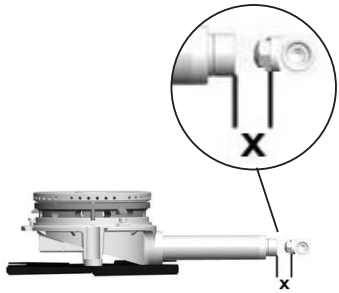
- Retirez les grilles (**A**).
- Retirez les brûleurs (**B**).
- Utilisez une clef à douille de taille appropriée et dévissez l'injecteur (**C**) à remplacer.
- Remplacez-le par l'injecteur compatible avec le nouveau type de gaz.
- Remontez l'injecteur en (**D**).
- Si vous possédez un brûleur à triple couronne, utilisez une clef en T pour remplacer l'injecteur (**E**).

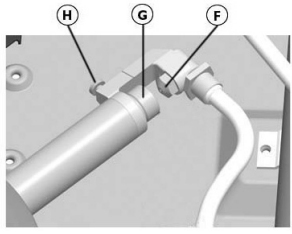


Brûleur WOK (W)
Pour remplacer l'injecteur du brûleur WOK double couronne, procédez comme suit :

1. Déposez les vis de fixation qui bloquent le brûleur à la table en verre. Une fois la table en verre retirée, il vous est possible d'accéder à l'injecteur du brûleur WOK.
2. Retirez l'injecteur (**F**) à l'aide d'une clef de 10 mm.
3. Pour régler la position (**X**) du manchon d'entrée du gaz (**G**) par rapport à l'injecteur, desserrez la vis de fixation (**H**).



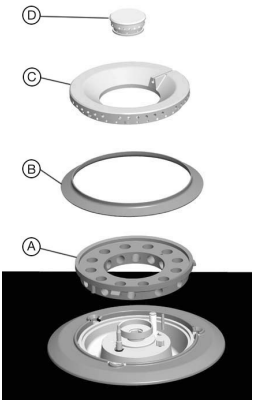




Montage du brûleur WOK

Pour monter le brûleur WOK double couronne :
Insérez dans l'ordre :

1. l'anneau du brûleur (**A**) ;
2. l'anneau de revêtement esthétique (**B**) ;
3. le chapeau estérieur (**C**) ;
4. le chapeau intérieur (**D**)



Remarque : vérifiez que :

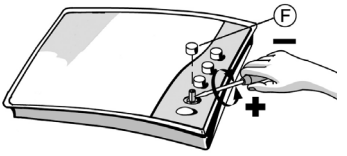
1. le pivot ou le mentonnet de positionnement de l'anneau du brûleur (**A**) est correctement inséré dans l'encoche prévue à cet effet sur le corps du brûleur ;
2. le pivot de positionnement du chapeau extérieur (**C**) est correctement inséré dans l'encoche prévue à cet effet sur l'anneau du brûleur (**A**).

Avant d'installer la table de cuisson, n'oubliez pas d'apposer la plaquette de réglage du gaz livrée avec les nouveaux injecteurs et d'en recouvrir les informations précédentes.

Réglage du ralenti des robinets

Pour vous assurer que le ralenti est correctement réglé, retirez le bouton et intervenez sur la vis du robinet de la façon suivante :

- serrez la vis pour réduire la hauteur de la flamme (-) ;
- desserrez la vis pour augmenter la hauteur de la flamme (+).



Le réglage doit être effectué avec le robinet en position de ralenti (petite flamme) .

- L'air primaire des brûleurs ne doit pas être réglé.
- Allumez les brûleurs et tournez les boutons de la position Maximum à la position Minimum pour vérifier la stabilité de la flamme.

Une fois le réglage terminé, refaites le joint en utilisant une cire à cacheter ou un matériau équivalent.

Service après-vente

Avant de contacter le Service Après-vente, préparez les informations suivantes :

- le type de panne ou de problème
- le modèle précis (voir étiquette sur le mode d'emploi/la garantie)
- le code Service qui suit le mot "Service" sur la plaque signalétique située sous la table de cuisson, sur le livret d'instructions ou sur la garantie
- l'adresse et le numéro de téléphone.

Si une réparation est nécessaire, veuillez contacter un des Services Après-vente agréés indiqués sur la garantie.

SERVICE 0000 000 00000

Diagnostic rapide

Si la table de cuisson ne fonctionne pas correctement, effectuez les vérifications suivantes avant de contacter le Service après-vente.

1. Le brûleur ne s'allume pas ou la flamme est irrégulière

Vérifiez que :

- l'alimentation en gaz ou en électricité n'est pas coupée et que le robinet d'arrivée du gaz en amont de la table de cuisson est ouvert.
- la bouteille de gaz (gaz liquide) n'est pas vide.
- les ouvertures des brûleurs ne sont pas obstruées.
- l'extrémité de la bougie n'est pas encrassée.
- tous les éléments des brûleurs sont positionnés correctement.
- il n'y a pas de courant d'air à proximité de la table de cuisson.

2. Le brûleur ne reste pas allumé

Vérifiez que :

- lors de l'allumage du brûleur, le bouton est maintenu enfoncé pendant un laps de temps suffisant pour permettre au dispositif de protection de s'enclencher.
- les ouvertures du brûleur ne sont pas obstruées à proximité du thermocouple.
- l'extrémité du dispositif de sécurité n'est pas encrassée.
- le réglage du ralenti est correct (voir paragraphe correspondant).

3. Les ustensiles de cuisson sont instables

Vérifiez que :

- le fond de la cocotte ou de la casserole soit parfaitement plat.
- l'ustensile de cuisson est correctement centré sur le brûleur.
- les grilles n'ont pas été inversées ou mises en place de façon incorrecte.

Si le problème persiste après ces vérifications, contactez votre Service Après-vente.

Nettoyage et entretien

⚠ AVERTISSEMENT

Avant de procéder au nettoyage et/ou à l'entretien de la table de cuisson, débranchez la table de cuisson et attendez qu'elle refroidisse.

Pour conserver votre table de cuisson en parfait état, la nettoyer après chaque utilisation en éliminant tous les résidus d'aliments.

Nettoyage de la table de cuisson

- Lavez la surface de la table de cuisson à l'eau tiède et/ou avec un détergent neutre, rincez et séchez attentivement avec un chiffon doux ou une peau de chamois.
- La surface en acier inoxydable peut présenter des taches ou de la corrosion si elle est en contact prolongé avec des détergents très agressifs. Les détergents contenant du chlore et/ou des composés chlorés, de l'ammoniaque, ou très acides détériorent irrémédiablement la table de cuisson. Il est conseillé, avant toute utilisation, de consulter attentivement l'étiquette du produit afin de vérifier qu'il peut être utilisé avec cet appareil.
- Évitez le contact prolongé avec des substances acides ou alcalines telles que vinaigre, moutarde, sel, sucre ou jus de citron.
- Il est conseillé d'essuyer immédiatement les aliments qui ont débordé (eau, sauce, café, etc.).
- N'utilisez pas de substances abrasives ou de paille de fer.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.
- N'utilisez pas de produits inflammables.
- Nettoyez les parties émaillées et en verre à l'eau tiède et/ou en utilisant un peu de détergent neutre.
- Si, après un usage intensif, l'appareil est tâché, nettoyez immédiatement la partie en acier concernée à l'eau tiède et/ou avec un détergent neutre.

Nettoyage et entretien

- Les grilles, les chapeaux des brûleurs et les brûleurs peuvent être retirés pour le nettoyage.
- Lavez-les à l'eau tiède et/ou avec un détergent non abrasif, éliminez les incrustations et vérifiez que les orifices des brûleurs ne sont pas bouchés.
- Rincez et séchez soigneusement.
- Réinstallez les brûleurs et les chapeaux des brûleurs dans leurs logements respectifs.
- Lorsque vous remettez les grilles en place, assurez-vous que la zone d'appui des casseroles est centrée par rapport au brûleur.
- Certains modèles sont équipés d'une bougie d'allumage électrique avec dispositif de sécurité. Nettoyez-en soigneusement l'extrémité pour qu'elle puisse fonctionner correctement. Vérifiez régulièrement l'état de ces éléments et nettoyez-les à l'aide d'un chiffon humide, si nécessaire.

Éliminez tout résidu d'aliment à l'aide d'un cure-dent ou d'une aiguille.

REMARQUE : pour ne pas endommager le dispositif d'allumage électrique, actionnez-le uniquement lorsque les brûleurs ont été remis en place.

Déclaration de conformité CE

- Cet appareil a été conçu, construit et commercialisé conformément :
  - aux normes de sécurité de la Directive "Gaz" 2009/142/CE (ex CEE 90/396) ;
  - aux objectifs de sécurité de la Directive "Basse tension" 2006/95/CE (en remplacement de la Directive 73/23/CEE et modifications ultérieures) ;
  - aux exigences de protection de la Directive "CEM" 2004/108/CEE.
- Cet appareil est conçu pour entrer en contact avec les aliments et est conforme au règlement (CE) n° 1935/2004.

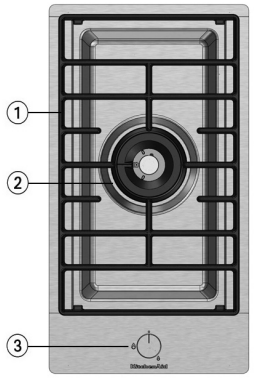
Conseils pour la protection de l'environnement

Mise au rebut des éléments d'emballage
Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage (♺). Les différents éléments de l'emballage doivent être recyclés conformément aux règlements locaux en vigueur. Ne les jetez pas avec vos ordures ménagères.

Mise au rebut de l'appareil
- Cet appareil est certifié conforme à la Directive Européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques.
- En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.
- Le symbole apposé sur le produit et sur la documentation qui l'accompagne indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères, mais remis à un centre de collecte spécialisé dans le recyclage des appareils électriques et électroniques.

Description de l'appareil KHDD 3010

1. Grilles amovibles
2. Brûleur WOK
3. Bouton de commande du brûleur WOK



Symboles

- Robinet fermé
- Grande flamme
- Petite flamme

Fonctionnement des brûleurs

- Pour allumer un brûleur, tournez le bouton correspondant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le repère coïncide avec le symbole du maximum .
- Appuyez sur le bouton et maintenez-le dans cette position jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
- Dès que le brûleur est allumé, maintenez le bouton enfoncé pendant 5 secondes environ pour permettre au thermocouple de chauffer. Ce dispositif de sécurité coupe l'arrivée de gaz en cas d'extinction inopinée de la flamme (courant d'air, interruption d'arrivée du gaz, débordement de liquides, etc.).

Le bouton de commande ne doit pas être maintenu enfoncé pendant plus de 15 secondes. Si, une fois ce temps écoulé, le brûleur ne reste pas allumé, attendez au moins une minute avant de répéter l'opération.

Il se peut que le brûleur s'éteigne lorsque vous relâchez le bouton. Cela signifie que le thermocouple n'a pas chauffé suffisamment. Dans un tel cas, veuillez répéter les opérations décrites ci-dessus.

Si la flamme s'éteint accidentellement, arrêtez le brûleur, attendez au moins une minute avant de le rallumer.

Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

Afin d'obtenir les meilleurs résultats possibles lors de l'utilisation des brûleurs, veuillez vous conformer aux règles énoncées ci-dessous.

- Utilisez des ustensiles de cuisson adaptés à la dimension des brûleurs (consultez le tableau ci-contre).
- Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisson à fond plat.
- Cuisez les aliments dans une quantité d'eau adaptée aux besoins et laissez le couvercle sur la casserole.

Brûleur	**Ø ustensile de cuisson**
Brûleur WOK	24 à 26 cm

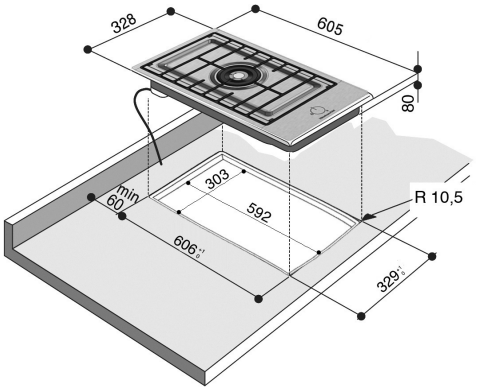
REMARQUE : En raison de la forme encastrée de la table de cuisson et de la forte puissance du brûleur installé, il est conseillé :

- d'utiliser des ustensiles de cuisson dont le diamètre maximum correspond à celui spécifié dans cette notice d'emploi ;
- d'installer l'entretoise fournie chaque fois que vous utilisez un ustensile dont le diamètre correspond au diamètre maximum recommandé ;
- de nettoyer soigneusement la table de cuisson après chaque utilisation : en particulier, éliminez les taches d'aliments, de jus et d'huile à l'aide d'une solution d'eau tiède éventuellement additionnée d'un peu de détergent spécial pour acier inoxydable ; rincez et essuyez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.

Afin d'éviter toute détérioration de la table de cuisson, celle-ci est équipée d'une grille rehaussée à placer sous les casseroles dont le diamètre dépasse 26 cm.

Dimensions et distances à observer (mm)

REMARQUE Avant d'installer une hotte au-dessus de la table de cuisson, veuillez vous référer au manuel d'utilisation de la hotte qui spécifie les distances adéquates.



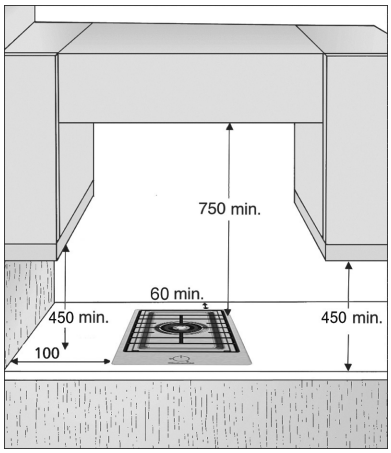


Tableau des injecteurs

DESTINATION : ES - GB - IT - Catégorie II2H3+

Type de gaz utilisé	Type de brûleur	Marquage de l'injecteur	Réglage de l'air primaire (X) (mm)	Puissance thermique nominale (kW)	Consommation nominale	Puissance thermique réduite (kW)	Pression du gaz (mbar)		
							min.	nom.	max.
GAZ NATUREL (méthane) **G20**	wok	145	4,5	4,20	400 l/h	1,55	17	20	25
GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (butane) **G30**	wok	100	6,0	3,80	276 g/h	1,55	20	28-30	35
GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (propane) **G31**	wok	100	6,0	3,80	272 g/h	1,55	25	37	45

Type de gaz utilisé	Type de modèle	Puissance thermique nominale (kW)	Consommation totale nominale	Air nécessaire (m^3) à la combustion d'1 m^3 de gaz
G20 20 mbar	1 brûleur	4,20	400 l/h	9,52
G30 28-30 mbar	1 brûleur	3,80	276 g/h	30,94
G31 37 mbar	1 brûleur	3,80	272 g/h	23,80

Alimentation électrique : 230 V~ 50 Hz

Tableau des injecteurs

DESTINATION : BE - FR - Catégorie II2E+3+

Type de gaz utilisé	Type de brûleu	Marquage de l'injecteur	Réglage de l'air primaire (X) (mm)	Puissance thermique nominale (kW)	Consommation nominale	Puissance thermique réduite (kW)		Pression du gaz (mbar)		
						BE	FR	min.	nom.	max.
GAZ NATUREL (méthane) **G20**	wok	145	4,5	4,20	400 l/h	1,55	1,55	17	20	25
GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (butane) **G30**	wok	100	6,0	3,80	276 g/h	1,80	1,55	20	28-30	35
GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (propane) **G31**	wok	100	6,0	3,80	272 g/h	1,80	1,55	25	37	45

Type de gaz utilisé	Type de modèle	Puissance thermique nominale (kW)	Consommation totale nominale	Air nécessaire (m^3) à la combustion d'1 m^3 de gaz
G20 20 mbar	1 brûleur	4,20	400 l/h	9,52
G30 28-30 mbar	1 brûleur	3,80	276 g/h	30,94
G31 37 mbar	1 brûleur	3,80	272 g/h	23,80

Alimentation électrique : 230 V~ 50 Hz

DESTINATION : DK - FI - NO - SE - Catégorie II2H3B/P

Type de gaz utilisé	Type de brûleur	Marquage de l'injecteur	Réglage de l'air primaire (X) (mm)	Puissance thermique nominale (kW)	Consommation nominale	Puissance thermique réduite (kW)	Pression du gaz (mbar)		
							min.	nom.	max.
GAZ NATUREL (méthane) **G20**	wok	145	4,5	4,20	400 l/h	1,55	17	20	25
GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (butane) **G30** (Propane) **G31**	wok	100	6,0	3,80	276 g/h	1,55	25	30	35

Type de gaz utilisé	Type de modèle	Puissance thermique nominale (kW)	Consommation totale nominale	Air nécessaire (m^3) à la combustion d'1 m^3 de gaz
G20 20 mbar	1 brûleur	4,20	400 l/h	9,52
G30-G31 30 mbar	1 brûleur	3,80	276 g/h	30,94

Alimentation électrique : 230 V~ 50 Hz

Whirlpool Europe S.r.l.
Viale G. Borghi, 27 - 21025 Comerio (VA)
Phone 0332.759111 - Fax 0332.759268
www.whirlpool.eu

Printed in Italy
11/10